SILVERCREST®







BATIDORA DE BRAZO
FRULLATORE AD IMMERSIONE 3 IN 1 SSMS 600 C3

ES

BATIDORA DE BRAZO
Instrucciones de uso

IT MT

FRULLATORE AD IMMERSIONE 3 IN 1
Istruzioni per l'uso

PT

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA
Manual de instruções

GB MT

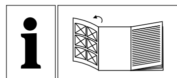
HAND BLENDER SET
Operating instructions

DE AT CH

STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

IAN 93491

5



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

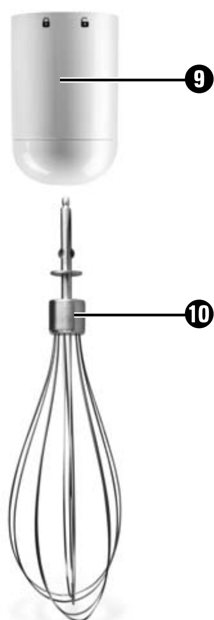
A



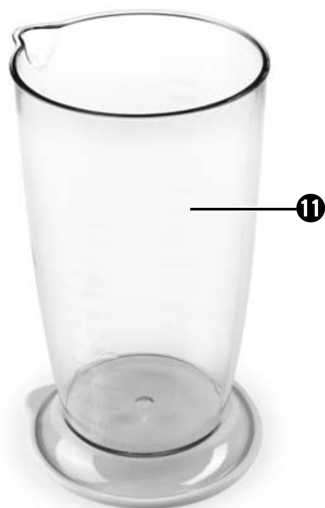
B



C



D



Indice

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiaricese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

Toda copia o toda reimpresión, incluso en extracto, así como la reproducción de sus figuras, aunque hayan sido modificadas, sólo están permitidas con la autorización por escrito del fabricante.

Finalidad de uso

El conjunto de la batidora de brazo sirve exclusivamente para la elaboración de alimentos en pequeñas cantidades. Sólo es adecuada para el uso en ámbitos privados. El conjunto de la batidora de brazo no está prevista para el uso comercial.

⚠ **ADVERTENCIA**

¡Peligro debido al uso contrario a lo dispuesto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- ► Usar el aparato exclusivamente según lo previsto.
- ► Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

- ► El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente. Use el aparato exclusivamente según lo previsto. Deben seguirse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Quedan excluidos todos los derechos de cualquier tipo por daños producidos por un uso no conforme del aparato, por reparaciones defectuosas, por modificaciones no autorizadas o por el uso de piezas de repuesto no homologadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Batidora de brazo
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varilla
- Trituradora (cuchilla y bol con tapa/base combinada)
- Instrucciones de uso

1) Extraiga todos los componentes del aparato y el manual de instrucciones de la caja.
2) Retire todo el material de embalaje.
3) Limpie todas las piezas del aparato conforme a lo descrito en el capítulo "Limpieza".

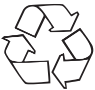
ADVERTENCIA

► Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.

► Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase el apartado ***Asistencia técnica***).

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y la técnica de evacuación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Descripción del aparato / accesorio

Figura A (batidora):

❶ Regulador de velocidad
❷ Interruptor (velocidad norma)
❸ Interruptor turbo (velocidad rápida)
❹ Bloque motor
❺ Batidora de brazo

Figura B (picadora):

❻ Tapa del bol
❼ Cuchilla
❽ Bol (con tapa/base combinada)

Figura C (varillas):

❾ Soporte para la varilla
❿ Varilla

Figura D (accesorios):

⓫ Vaso medidor (con tapa/base combinada)

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de protección	II ⧈
Capacidad: Vaso medidor Cantidad de llenado máx. de líquidos.	 700 ml 300 ml

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la batidora durante aprox. 2 minutos.

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la picadora durante aprox. 2 minutos.

Después de 2 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas durante aprox. 2 minutos.

Si se supera el tiempo de funcionamiento especificado, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Indicaciones de seguridad

⚠ PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ► Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ► Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de la base de enchufe.
- ► El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- ► Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ► Extraiga siempre el cable de red de la base de enchufe tirando de la clavija y no del propio cable.
- ► No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ► Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ► Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de conocimientos o de experiencia, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- ► El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ► No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.


No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ► Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ► Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
  - – si deja el aparato desatendido.
  - – cuando limpie el aparato.
  - – cuando monte o desmonte el aparato.
- ► Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- ► Los niños no deben jugar con el aparato.
- ► El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ► ¡Las cuchillas están extremadamente afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ► Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ► Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ► Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y que hayan comprendido los peligros que entraña.
- ► Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento, a no ser que tengan más de 8 años de edad y las realicen bajo vigilancia.
- ► El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Utilización

ADVERTENCIA

► Con el vaso medidor ⓫ puede medir líquidos hasta 700 ml. Introduzca para su preparación un máximo de 300 ml, de lo contrario puede salirse el líquido fuera del vaso medidor ⓫.

► Si desea consevar líquidos/alimentos en el vaso medidor ⓫ puede retirar la base del vaso medidor ⓫ y utilizarla como tapa. Observe que también queda cerrado el pico del vaso medidor ⓫.

■ Con la batidora de brazo ❺ pueden prepararse dippas, salsas, sopas y alimentos para bebés. Aconsejamos después de hacer funcionar la batidora de brazo ❺ durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► No utilice la batidora de brazo ❺ para la preparación de alimentos sólidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

■ Con la varilla ❿ puede hacer mayonesa, nata y montar clara de huevo o postres.Aconsejamos después de hacer funcionar la varilla ❿ para montar nieve durante 2 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

■ Con la trituradora compuesta de cuchilla ❼, bol ❽ y tapa de bol ❻, también puede triturar alimentos más duros. Aconsejamos después de hacer funcionar la trituradora durante 1 minuto como máx., de modo continuo, dejarla enfriar durante un rato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► No utilice la trituradora para la preparación de líquidos. ¡Esto provocaría daños irreparables en el aparato!

Ensamblaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Inserte después del ensamblaje la clavija de red en la base de enchufe.

ADVERTENCIA

► Limpie antes de la primera puesta en servicio todas las piezas conforme a lo descrito en el capitulo „Limpieza“.

Ensamblaje de la batidora de brazo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡la cuchilla está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.

■ Coloque la batidora de brazo ❺ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo 🔓. Gire la batidora de brazo ❺, hasta que señale la flecha en el bloque de motor ❹ sobre el símbolo 🔒.

Ensamblaje del accesorio de batir

■ È inserte el varilla ❿ en el soporte para la varilla ❾.

■ Coloque así el varilla ❿ sobre el bloque de motor ❹, de modo que la flecha señale sobre el símbolo 🔓 .Gire el bloque de motor ❹, hasta que señale la flecha sobre el símbolo 🔒.

Ensamblar la trituradora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► La cuchilla de la cuchilla ❼ está extremadamente afilada! Manipulelas con mucha precaución.

■ Coloque con precaución la cuchilla ❼ sobre el soporte en el bol ❽. Gire ligeramente la cuchilla ❼ para que se deslice hacia el soporte.

ADVERTENCIA

► Tras esto, la cuchilla ❼ no queda totalmente fijada en el soporte. Esto es normal. La cuchilla ❼ solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa del bol ❻.

■ Introduzca en el bol ❽ los alimentos a triturar.

ES

ADVERTENCIA

► Llene el bol ❽ siempre sólo hasta la marca de máx. De lo contrario el aparato no funciona óptimamente.

■ Coloque la tapa del bol ❻ sobre el bol ❽ y gírela fuertemente. En este proceso los salientes en el borde del bol ❽ deben guiarse en el carril en la tapa del bol ❻. Asegúrese de que la cuchilla ❼ esté correctamente fijada en la tapa del bol ❻.

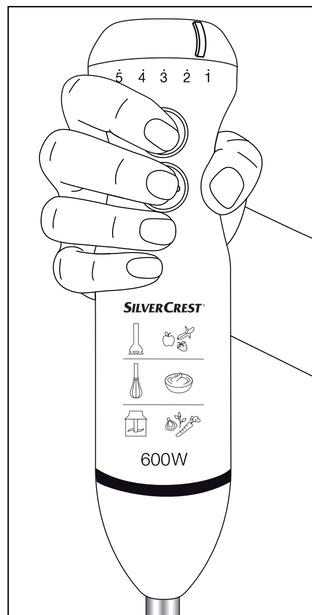
■ Coloque el el bloque de motor ❹ sobre la tapa del bol ❻, de modo que señale la flecha sobre el símbolo . Gire el bloque de motor ❹, hasta que señale la flecha sobre el símbolo .

ADVERTENCIA

► Si desea conservar los alimentos en el bol ❽, puede retirar la base del bol ❽ y utilizarla como tapa. Para ello, retire con cuidado la tapa del bol ❻, el bloque de motor ❹ y, si es necesario, la cuchilla ❼. Suelte la base del bol ❽ y colóquela sobre el bol ❽.

Sujetar el aparato

Para manejar el aparato, sujételo del modo siguiente:



Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! El contenido salpicante podría producir heridas por líquidos hirvientes.

ADVERTENCIA

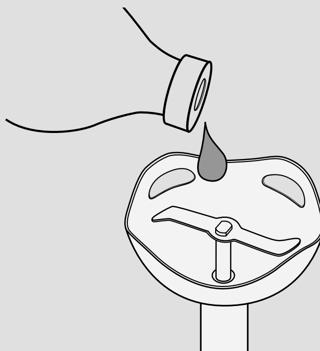
► Si desea batir nata con la varilla ⑩, mantenga al batir el recipiente inclinado. De este modo la nata se solidificará antes. Preste atención de no salpicar la nata al batir. Deslice para batir nata el regulador de velocidad ❶ a la graduación „5“.

Una vez ensamblado el conjunto de la batidora de brazo tal como ha elegido:

1) Conecte la clavija de red a la base de enchufe.
2) Mantenga pulsado el interruptor ❷ para batir los alimentos a velocidad normal. Deslice el regulador de velocidad ❶ en dirección „5“, para aumentar la velocidad. Deslice el regulador de velocidad ❶ en dirección „1“, para reducir la velocidad.
3) Mantenga pulsado el interruptor turbo ❸ para batir los alimentos a una mayor velocidad. Accionando el interruptor turbo ❸ dispone de inmediato de la velocidad operativa máxima.
4) Una vez finalizada la elaboración de los alimentos, suelte simplemente el pulsador accionado.

ADVERTENCIA

► Si durante el funcionamiento aprecia ruidos raros tales como chirridos o similar, aplique un poco de aceite para comidas neutro en el árbol de accionamiento del molinillo de barra:



Ejemplos para el triturado y desmenuzado de diferentes alimentos con la trituradora:

Ingredientes		Cantidad máx.	Tiempo de elaboración	VELOCIDAD
Cebollas		200 g	aprox. 20 seg.	Nivel 1 - 3
Perejil		30 g	aprox. 20 seg.	turbo
Ajo		20 dientes	aprox. 20 seg.	Nivel 1 - 5
Zanahorias gruesas		200 g	aprox. 15 seg.	Nivel 1 - 5
Avellanas/ almendras		200 g	aprox. 30 seg.	turbo
Nueces		200 g	aprox. 25 seg.	Nivel 3 - 4
Parmesano	1 cm	250 g	aprox. 30 seg.	turbo

Limpieza

⚠ ¡ADVERTENCIA - PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN!

► Antes de limpiar el set de la batidora de brazo, extraiga siempre la clavija de red del enchufe.

► De ningún modo puede sumergir el bloque motor ❹ durante la limpieza en agua o mantenerlo bajo agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA - PELIGRO DE LESIONES!

► Al manipular cuchillas ❼ extremadamente afiladas existe riesgo de lesiones. Monte de nuevo la picadora después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde bien la cuchilla fuera del alcance de los niños.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► No debe limpiar las piezas del set de la batidora de brazo dentro del lavavajillas, estas podrían dañarse.

► ¡No use productos de limpieza abrasivos, agresivos o químicos! ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!

1) Desconecte el enchufe.
2) Limpie el bloque motor ❹ y el soporte de la batidora ❾ con un paño húmedo.
   Asegúrese de que no entre agua por las aberturas del bloque de motor ❹.
   En caso de suciedad resistente, añada un lavavajillas suave en el paño.
   Limpie los restos de lavavajillas con un paño húmedo.
3) Limpie bien la varilla batidora de brazo ❺, la tapa del bol ❻, el bol ❽, las varillas ❿, el vaso medidor ⓫ y las cuchillas ❼ con agua y lavavajillas y limpie los restos de lavavajillas con agua limpia.
4) Seque bien todos los elementos y asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de volver a utilizarlo.

Evacuación del aparato



De ningún modo deberá tirar el aparato en la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU.

Entregue el aparato a un centro de eliminación autorizado o al centro de eliminación de residuos comunitario. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.

Indicaciones relativas a la declaración de conformidad CE



Este aparato cumplo con los requisitos básicos y demás prescripciones relevantes de la directiva europea respecto a la compatibilidad electromagnética 2004/108/EC, directiva ErP 2009/125/EC, así como la directiva de baja tensión 2006/95/EC.

La declaración de conformidad original completa la puede solicitar a la empresa de importación.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

ADVERTENCIA

► La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no para los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor.

El producto ha sido diseñado únicamente para el uso privado y no para el uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

La duración de la garantía no se prolonga con la garantía de reparaciones. Lo mismo sucede con las piezas que se hayan cambiado o reparado.

Los daños y defectos que puedan estar presentes en el momento de la compra deberán notificarse inmediatamente después del desembalado o como máximo dos días después de la fecha de compra.

Una vez transcurrido el periodo de garantía, deberá abonarse el costo de las reparaciones.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 93491

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:
de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Recetas

Crema de verduras

2 - 4 personas

Ingredientes

- 2 - 3 cucharadas aceite
- 200 g de cebolla
- 200 g de patatas (son especialmente buenas las variedades harinosas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350 - 400 ml de caldo de verduras (fresco o instantáneo)
- Sal, pimienta, nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

1) Pelar la cebolla y picarla en pedacitos pequeños. Lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en rodajas. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados de aprox. 2 cm.
2) Calentar aceite en una olla y rehogar la cebolla. Agregar las zanahorias y las patatas, y rehogarlas también. Agregar caldo hasta cubrir bien las verduras y cocer durante 10-15 minutos. Si es necesario, agregar más caldo durante la cocción si queda al descubierto la verdura.
3) Lavar el perejil, agitarlo para secarlo y quitar los tallos. Desmenuzar el perejil en trozos grandes y añadirlo a la sopa. Triturar todo con la batidora de brazo ❺ durante aproximadamente 1 minuto. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Sopa de calabaza

4 personas

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 10 - 20 g de jengibre fresco
- 3 cucharadas de aceite de colza
- 400 g de carne de calabaza (la mejor variedad para esta receta es la calabaza Hokkaido, pues la piel se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250 - 300 ml de leche de coco
- 250 - 500 ml de caldo de verdura
- zumo de ½ naranja
- un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- sal y pimienta

Preparación

1) Pelar y picar la cebolla y el ajo. Pelar el jengibre y picarlo fino. En primer lugar, rehogar la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, agregar también el ajo y rehogar.
2) Limpiar la calabaza con un cepillo para verdura y agua caliente y cortarla en dados de 2-3 cm. (Si se utiliza una calabaza de una variedad diferente a Hokkaido, es necesario pelarla ahora). Agregar los dados de calabaza a la cebolla y el jengibre y rehogar. Agregar la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cocer con tapa aprox. 20-25 minutos. Batir todo bien con la batidora de brazo ❺. Al mismo tiempo, agregar leche de coco hasta que la sopa adquiera la consistencia suave y cremosa adecuada.
3) Sazonar la sopa con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta, de modo que la sopa adquiera un gusto picante y dulce, además de un toque equilibrado de agrio y salado.

Confitura dulce de frutas

Ingredientes

- 250 g de fresas u otra fruta (fresca o congelada)
- 1 paquete (aprox. 125 g) de azúcar gelatinizante sin cocer
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 pizca de semillas de vainilla en rama

Preparación

1) Lavar y limpiar las fresas, quitando las hojas verdes al pie del tallo. Dejar escurrir bien en un escurridor para eliminar el exceso de agua y evitar que la confitura quede demasiado líquida. Picar las fresas grandes.
2) Pesar 250 g de fresas e introducirlas en un recipiente adecuado para batir.
3) Agregar un chorrito de zumo de limón.
4) Si es necesario, raspar las semillas de una rama de vainilla y agregarlo.
5) Agregar el contenido del paquete de azúcar gelatinizante sin cocer y batir bien con la batidora de brazo ❺ durante 45-60 segundos. Si quedasen todavía trozos grandes, dejar reposar todo durante 1 minuto y batir de nuevo durante 60 segundos.
6) La confitura se puede consumir al momento o dejar enfriar en un tarro cerrado con tapa de rosca.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

- 350 g de nata para montar
- 200 g de chocolate amargo (> 60% de cacao)
- ½ rama de vainilla (semillas)

Preparación

1) Hervir la nata, desmenuzar el chocolate y dejar que se derrita lentamente a fuego lento. Raspar las semillas de media rama de vainilla y agregar a la masa.
2) Dejar que se enfríe por completo y se endurezca en el frigorífico.
3) Antes de servir, batir con el batidor ⑩ para dar una consistencia cremosa.

Consejo: acompañar con fruta fresca.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal neutro, p. ej. aceite de colza
- 1 huevo (yema y clara)
- 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1) Agregar al recipiente para batir el huevo y el zumo de limón, mantener el batidor ⑩ en el recipiente en posición vertical y pulsar la tecla Turbo ❸.
2) Agregar el aceite vertiendo un fino chorro uniforme (durante aprox. 1:30 minutos), de modo que el aceite se ligue con el resto de ingredientes.
3) Por último, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Indice

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza.Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Il set di mixer ad asta è realizzato esclusivamente per lavorare cibi in piccole dosi. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato. Il set di mixer ad asta non è previsto per l'uso commerciale.

⚠ **AVVISO**

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- ► In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore ad immersione 3 in 1
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Tritatutto (lama e ciotola con coperchio/base combinati)
- Istruzioni per l'uso

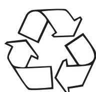
1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

AVVERTENZA

- ► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo ***Assistenza***)

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

- ► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell’apparecchio / Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

❶ Regolatore di velocità
❷ Interruttore (velocità normale)
❸ Interruttore turbo (velocità superiore)
❹ Corpo motore
❺ Mixer a immersione

Figura B (tritatutto):

❻ Coperchio-ciotola
❼ Coltello
❽ Ciotola (con coperchio/basse di appoggio combinati)

Figura C (frusta):

❾ Supporto per frusta
❿ Frusta

Figura D (accessori):

⓫ Misurino (con coperchio combinato/base)

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	600 W
Classe di protezione	II ⧈
Capacità: Misurino Capacità massima per i liquidi	 700 ml 300 ml

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Far raffreddare per circa 2 minuti il frullatore a immersione dopo circa 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare per circa 2 minuti il tritatutto dopo circa 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare per circa 2 minuti la frusta dopo circa 2 minuti di funzionamento.

Se si superano questi tempi di funzionamento, l’apparecchio può surriscaldarsi e danneggiarsi!

Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

► Collegare l’apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 Hz.

► In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

► Non esporre l’apparecchio all’umidità e non utilizzarlo all’aperto.

► In caso di infiltrazioni di liquidi nell’alloggiamento dell’apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l’apparecchio da personale specializzato qualificato.

► Disconnettere la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.

► Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d’intralcio o d’inciampo.

► Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.

► Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull’uso sicuro dell’apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.

► Tenere lontani i bambini dall’apparecchio e dal relativo cavo.

► Non aprire l’alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.

Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell’alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica ....
  - se si lascia l'apparecchio incustodito;
  - se si deve pulire l'apparecchio;
  - se lo si monta o smonta.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini di età inferiore agli 8 anni e non sorvegliati.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.

Uso

AVVERTENZA

- ► Con il misurino ⓫ si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino ⓫.
- ► Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino ⓫, togliere la base del misurino ⓫ e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino ⓫ sia chiuso.

- ■ Con il mixer ad asta ❺ si possono preparare salsine, salse, minestre o pappe per bambini. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta ❺ per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ► Non utilizzare il mixer ❺ per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

- ■ Con la frusta ❿ si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta ❿ per max. 2 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.
- ■ Con il tritatutto, composto da coltello ❼, ciotola ❽ e coperchio-ciotola ❻, si possono sminuzzare anche alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritatutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ► Non usare il tritattuto per lavorare cibi liquidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Montaggio

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

AVVERTENZA

► Prima della prima messa in funzione, pulire tutte le componenti come descritto al capitolo “Pulizia”.

Montaggio del frullatore

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello è estremamente tagliente! Prestare quindi sempre molta attenzione.

■ Inserire il mixer a immersione ❺ sul corpo motore ❹, in modo che la freccia punti sul simbolo 🔓. Ruotare il mixer a immersione ❺ fino a quando la freccia sul blocco motore ❹ non punterà verso il simbolo 🔒.

Montaggio della frusta

■ Inserire la frusta ❿ nel supporto per frusta ❾.

■ Collocare la frusta ❿ così composto sul corpo motore ❹ in modo che la freccia indichi il simbolo 🔓. Ruotare il corpo motore ❹ in modo che la freccia indichi il simbolo 🔒.

Montare il tritatutto

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello ❼ è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

■ Inserire cautamente il coltello ❼ sul supporto nella ciotola ❽. Nell’esegui-re l’operazione ruotare leggermente il coltello ❼ in modo che scivoli sul supporto.

AVVERTENZA

► Il coltello ❼ non si posiziona in modo fisso sul supporto. Questo è nor-male. Il coltello ❼ rimane posizionato in modo fisso solo quando viene appoggiato il coperchio-ciotola ❻.

■ Versare gli alimenti da tritare nella ciotola ❽.

AVVERTENZA

► Riempire la ciotola ❽ sempre fino alla marcatura MAX. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà bene.

■ Posizionare la coperchio-ciotola ❻ sulla ciotola ❽ e avvitare saldamente. In tal caso, i perni al margine della ciotola ❽ devono essere portati nella scanalatura sulla coperchio-ciotola ❻. Badare che il coltello ❼ si inserisca correttamente nel coperchio della ciotola ❻.

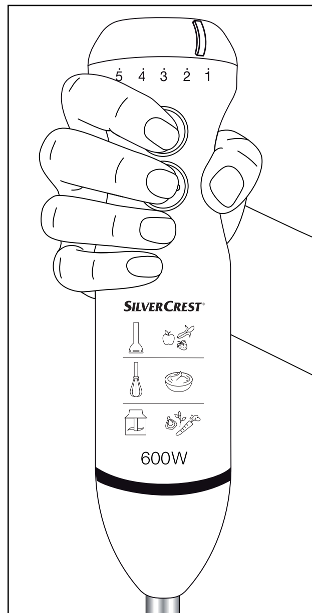
■ Inserire il corpo motore ❹ sulla ciotola-coperchio ❻ in modo che la freccia punti verso il simbolo 🔓. Ruotare il corpo motore ❹ fino a quando la freccia non punterà verso il simbolo 🔒.

AVVERTENZA

► Se si desidera conservare gli alimenti nella ciotola ❽ è possibile rimuovere la base della ciotola ❽ e utilizzarla come coperchio. Rimuovere a tale scopo la coperchio-ciotola ❻ e il corpo motore ❹, ed eventualmente la coltello ❼, esercitando cautela. Svitare la base della ciotola ❽ e collocarla sulla ciotola ❽.

Come mantenere l'apparecchio

Per utilizzare l'apparecchio, procedere come segue:



Uso

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

► Gli alimenti non devono essere troppo caldi! In caso di schizzi, si potrebbero riportare ustioni.

AVVERTENZA

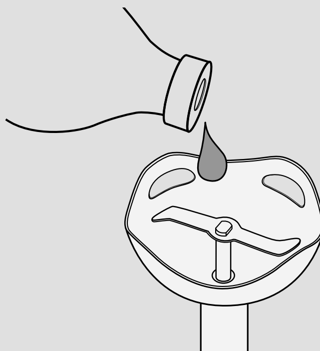
► Se si desidera montare la panna con la frusta ⑩, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità ❶ su "5".

Dopo aver montato il set di mixer ad asta come desiderato:

1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
2) Tenere premuto l'interruttore ❷ per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità ❶ in direzione "5" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità ❶ in direzione "1" per diminuire la velocità.
3) Tenere premuto l'interruttore Turbo ❸ per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo ❸ si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
4) Dopo aver terminato la lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto che si era premuto.

AVVERTENZA

► Se durante l'uso si verificassero rumori insoliti, come cigolii o simili, versare un po' di olio alimentare neutro sull'albero motore:



Esempi per la triturazione e lo sminuzzamento di vari alimenti con il tritatutto:

Ingredienti		**Quantità max.**	**Tempo di lavorazione**	**Velocità**
Cipolle		200 g	ca. 20 sec.	Livello 1 - 3
Prezzemolo		30 g	ca. 20 sec.	turbo
Aglio		20 spicchi	ca. 20 sec.	Livello 1 - 5
Carotine		200 g	ca. 15 sec.	Livello 1 - 5
Nocciole/ Mandorle		200 g	ca. 30 sec.	turbo
Noci		200 g	ca. 25 sec.	Livello 3 - 4
Parmigiano	1 cm	250 g	ca. 30 sec.	turbo

IT
MT

Pulizia

⚠ AVVISO - PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire il set di mixer ad asta, staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- Per la pulizia, non immergere mai il corpo motore ❹ in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso del coltello ❼ estremamente affilato comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare ferimenti con il coltello lasciato scoperto. Rendere il coltello inaccessibile ai bambini.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non lavare le parti del set di mixer ad asta in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

1) Estrarre la spina di rete.
2) Pulire il blocco motore ❹ e lo sbattiuova ❾ con un panno umido. Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore ❹. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detergente delicato su un panno. Rimuovere i resti di detergente con un panno umido.
3) 3. Pulire accuratamente il mixer a immersione ❺, il coperchio-ciotola ❻, la ciotola ❽, la frusta ❿, il misurino ⓫ e il coltello ❼ in acqua saponata e rimuovere i resti di detergente con acqua pulita.
4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE



Questo apparecchio è conforme ai requisiti generali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, la direttiva ErP 2009/125/EC, nonché la Direttiva basse tensioni 2006/95/EC.

La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

► La garanzia vale solo per i difetti relativi ai materiali o difetti di fabbricazione, ma non per i danni derivanti dal trasporto, danni alle parti soggette a usura o fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 93491

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 93491

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Ricette

Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

- 2 - 3 cucchiai di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (si consiglia di utilizzare patate farinose)
- 200 g di carotine
- 350 - 400 ml di brodo di verdura (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

1) Sbucciare le cipolle e affettarle sottilmente a dadini. Lavare e pelare le carotine, tagliandole quindi a fette. Sbucciare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini di circa 2 cm di spessore.
2) Riscaldare l'olio in un tegame, e farvi soffriggere le cipolle fino a farle diventare trasparenti. Aggiungere carotine e patate e far soffriggere anch'esse. Versare brodo in quantità sufficiente a coprire bene le verdure e continuare a cuocerle per 10-15 minuti. In caso di necessità, nel frattempo aggiungere altro brodo, qualora le verdure risultassero scoperte.
3) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer a immersione ❺ per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

IT
MT

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiai di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la specie più indicata di zucca è quella denominata Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non è necessario rimuoverla)
- 250 - 300 ml di latte di cocco
- 250 - 500 ml di brodo di verdure
- Succo di mezza arancia
- Un po' di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

1) Sbucciare e tagliare a dadini cipolla e aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2-3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20-25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer a immersione ❺. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia

Preparazione

1) Lavare e pulire le fragole, rimuovendo i piccioli. Fare sgocciolare bene in un colino, al fine di eliminare l’acqua in eccesso e impedire che la composta divenga troppo liquida. Tagliare le fragole più grosse a pezzetti.
2) Pesare 250 g di fragole e collocarle in un recipiente per frullati adatto.
3) Aggiungere uno spruzzo di succo di limone.
4) In caso di necessità, grattare un po’ di polpa di baccello di vaniglia e aggiungerla.
5) Versare il pacchetto di zucchero gelificante istantaneo e mescolare accuratamente con il mixer a immersione ❺ per 45-60 secondi. Se fossero presenti ancora grossi pezzi di frutta, fare riposare il tutto per 1 minuto e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

- 350 g di panna da montare
- 200 g di cioccolato amaro (> 60% di cacao)
- ½ baccello di vaniglia (polpa)

Preparazione

1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta ⑩ fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 10 g di aceto dal sapore delicato o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

Preparazione

1) Versare l'uovo e il succo di limone nel contenitore, collocare la frusta ⑩ obliquamente nel contenitore e premere il interruttore turbo ❸.
2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1:30 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

Índice

PT

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, famializa-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer reprodução ou reedição, mesmo que parcial, bem como a reprodução das figuras, mesmo em estado alterado, é permitida apenas sob consentimento escrito por parte do fabricante.

Utilização correcta

O conjunto de varinha mágica foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Destina-se apenas ao uso doméstico e privado. O conjunto de varinha mágica não está previsto para uma utilização comercial.

⚠ **AVISO**

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.

► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

► Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Está excluído qualquer tipo de reclamações devido a danos causados por uma utilização incorrecta, reparações incorrectas, alterações efectuadas sem permissão ou utilização de peças de reposição não autorizadas. O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

Volume de fornecimento

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Conjunto de varinha mágica
- Copo de medição com tampa/suporte
- Batedor de claras
- Picador (lâmina e recipiente com tampa/suporte)
- Manual de instruções

1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
2) Retire todo o material de embalagem.
3) Limpe todas as peças do aparelho como descrito no capítulo “Limpeza”.

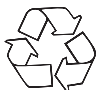
NOTA

► Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.

► Caso o material fornecido esteja incompleto ou danificado devido a embalagem insuficiente ou ao transporte, entre em contacto com a linha directa de assistência (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Descrição do aparelho / dos acessórios

Figura A (varinha mágica):

❶ Regulad velocidade

❷ Interruptor (velocidade normal)

❸ Interruptor turbo (velocidade rápida)

❹ Bloco do motor

❺ Varinha mágica

Figura B (picador):

❻ Tampa do recipiente

❼ Lâmina

❽ Recipiente (com tampa/suporte)

Figura C (batedor de claras):

❾ Suporte do batedor de claras

❿ Batedor de claras

Figura D (acessórios):

⓫ Copo de medição (com tampa/suporte)

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de protecção	II ⧈
Volume: Copo graduado Nível máx. de enchimento para líquidos	 700 ml 300 ml

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Deixe a varinha mágica arrefecer durante, aproximadamente, 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o picador arrefecer durante, aproximadamente, 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o batedor de claras durante, aproximadamente, 2 minutos arrefecer após 2 minutos de funcionamento.

Se estes períodos de funcionamento forem excedidos, podem surgir danos no aparelho devido a sobreaquecimento!

Indicações de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

► Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~ / 50 Hz.

► Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.

► Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.

► Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, tire imediatamente a ficha de alimentação do aparelho para fora da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos especializados qualificados.

► Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha, não puxe pelo cabo.

► Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo a que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.

► Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.

► Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

► O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.

► A caixa do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.



Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos nem permita a infiltração de líquidos na caixa do bloco do motor.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Desligue sempre o aparelho da rede elétrica,...
  - quando o aparelho estiver sem vigilância,
  - quando limpar o aparelho,
  - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, quando supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os perigos daí resultantes.
- A limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham 8 ou mais anos e o façam com supervisão de alguém.
- O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.

Utilização

NOTA

- ► Com o copo de medição ⓫ pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml, caso contrário o líquido do copo de medição ⓫ pode verter.
- ► Caso pretenda guardar líquidos/alimentos no copo de medição ⓫, pode retirar o suporte do copo de medição ⓫ e utilizá-lo como uma tampa. Certifique-se de que também o escoamento do copo de medição ⓫ está fechado.

■ Com a varinha mágica ❺ pode preparar molhos, sopas ou alimentação para bebé. Recomendamos que utilize a varinha mágica ❺ durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, a deixe arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ► Não utilize a varinha mágica ❺ para o processamento de alimentos sólidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

■ Com o batedor de claras ❿ pode preparar maionese, bater natas e claras ou misturar sobremesas. Recomendamos que utilize o batedor de claras ❿ durante, no máx., 2 minutos e, de seguida, o deixe arrefecer.

■ Com o picador, composto por uma lâmina ❼, recipiente ❽ e tampa do recipiente ❻, também pode picar alimentos mais sólidos. Recomendamos que utilize o picador durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, o deixe arrefecer.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ► Não utilize o picador para processar líquidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

PT

Montagem

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Introduza a ficha de rede na tomada apenas depois da montagem.

NOTA

► Antes da primeira colocação em funcionamento, limpe todas as peças como descrito no capítulo “Limpeza”.

Montar a varinha mágica

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► A lâmina é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.

■ Coloque a varinha mágica ❺ sobre o bloco do motor ❹, de modo que a seta aponte para o símbolo 🔓. Rode a varinha mágica ❺, até que a seta no bloco do motor ❹ fique voltada para o símbolo 🔒.

Montar o batedor de claras

■ Coloque o batedor de claras ❿ no suporte do batedor de claras ❾.

■ Coloque o batedor de varas montado ❿ no bloco do motor ❹, de forma que a seta aponte para o símbolo 🔓. Rode o bloco do motor ❹ até a seta apontar para o símbolo 🔒.

Montar o picador

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► A lâmina ❼ é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.

■ Coloque cuidadosamente a lâmina ❼ no suporte no recipiente ❽. Rode a lâmina ❼ um pouco de forma a deslizar para cima do suporte.

NOTA

► A lâmina ❼ não está completamente posicionada em cima do suporte. Isto é normal. A lâmina ❼ só fica bem posicionada quando é colocada a tampa do recipiente ❻.

■ Coloque os alimentos a picar no recipiente ❽.

NOTA

► Encha o recipiente ❽ sempre apenas até à marcação MAX. Caso contrário, o aparelho não funciona de forma ideal.

■ Coloque a tampa ❻ no recipiente ❽ e rode-a até fixar. As patilhas no rebordo do recipiente ❽ devem encaixar na ranhura na tampa ❻. Tenha atenção, que a lamina ❼ toque corretamente na ranhura na tampa ❻.

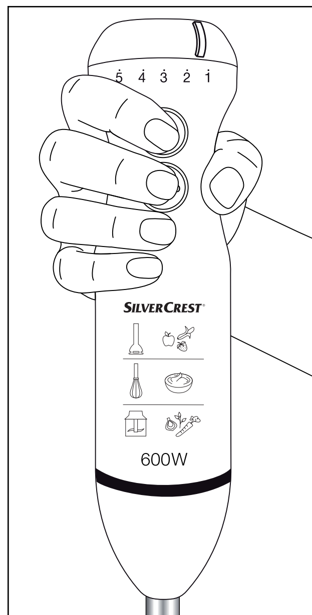
■ Coloque o bloco do motor ❹ sobre a tampa do recipiente ❻, de modo que a seta fique voltada para o símbolo 🔓. Rode o bloco do motor ❹ até que a seta fique voltada para o símbolo 🔒.

NOTA

► Caso pretenda guardar alimentos no recipiente ❽, pode retirar o suporte do recipiente ❽ e utilizá-lo como uma tampa. Para tal, retire a tampa do recipiente ❻ e o bloco do motor ❹ e, se necessário, a lâmina ❼, procedendo com prudência. Retire o suporte do recipiente ❽ e coloque-o sobre o recipiente ❽.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho, segure-o da seguinte forma:



Utilização

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Os alimentos não podem estar muito quentes! Um conteúdo que provoca salpicos pode provocar queimaduras.

NOTA

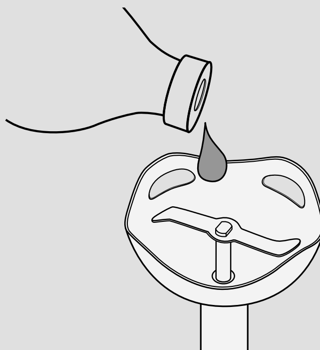
► Caso pretenda bater natas com o batedor de claras ⑩, mantenha o recipiente inclinado durante o processo. Desta forma as natas ficam mais rapidamente firmes. Tenha cuidado para que as natas não salpiquem ao bater. Para bater natas, desloque o regulador de velocidade ❶ para "5".

Se tiver montado o conjunto de varinha mágica conforme pretendido:

1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
2) Mantenha o interruptor ❷ premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade ❶ em direcção à posição "5" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade ❶ em direcção à posição "1" para reduzir a velocidade.
3) Mantenha o interruptor turbo ❸ premido para processar os alimentos a uma velocidade elevada. Ao premir o interruptor turbo ❸, é-lhe disponibilizada de imediato a velocidade máxima de processamento.
4) Depois de terminar o processamento dos alimentos, basta libertar o interruptor.

NOTA

► Se surgirem ruídos invulgares durante o funcionamento, como guinchos ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo motor da varinha.



Exemplos para picar e triturar diversos alimentos com o picador:

Ingre-dientes		Quan-tidade máx.	Tempo de processamento	Velocidade
Cebolas		200 g	Aprox. 20 seg.	Nível 1 - 3
Salsa		30 g	Aprox. 20 seg.	Turbo
Alhos		20 dentes	Aprox. 20 seg.	Nível 1 - 5
Cenouras		200 g	Aprox. 15 seg.	Nível 1 - 5
Avelãs/ Amêndoas		200 g	Aprox. 30 seg.	Turbo
Nozes		200 g	Aprox. 25 seg.	Nível 3 - 4
Queijo parmesão	1 cm	250 g	Aprox. 30 seg.	Turbo

PT

Limpeza

⚠ **AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!**

- Antes de limpar o conjunto de varinha mágica, desligue sempre a ficha de rede da tomada.
- Nunca mergulhe o bloco do motor ❹ em água nem o coloque sob água corrente durante a limpeza.

⚠ **AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!**

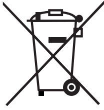
- O manuseamento da lâmina ❼ extremamente afiada acarreta perigo de ferimentos. Após a utilização e limpeza, monte o picador para que não se possa ferir na lâmina solta. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não pode lavar as peças do conjunto de varinha mágica na máquina de lavar louça, pois estas ficariam danificadas.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem provocar danos irreparáveis na superfície!

1) Retire a ficha de rede.
2) Limpe o bloco do motor ❹ e o suporte do batedor de claras ❾ com um pano húmido.
   Certifique-se de que não entra água nas aberturas do bloco do motor ❹.
   Em caso de sujidade profunda, humedeça o pano com um produto de limpeza suave. Limpe os resíduos de detergente com um pano húmido.
3) Limpe bem a varinha mágica ❺, a tampa da taça ❻, a taça ❽, o batedor de varas ❿, o copo medidor ⓫ e a lâmina ❼ em água com detergente e retire depois os resíduos de detergente com água limpa.
4) Seque tudo muito bem com um pano seco e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de uma nova utilização.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Indicações acerca da Declaração de Conformidade CE



Este aparelho está em conformidade com os requisitos básicos e outras normas relevantes da directiva europeia para compatibilidade electromagnética 2004/108/EC, a directiva ErP 2009/125/EC, assim como a directiva de baixa tensão 2006/95/EC.

Pode obter a versão completa e original da declaração de conformidade junto do importador.

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantia

Com este aparelho obtém 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de caixa como comprovativo da compra. Em caso de reclamação de garantia, entre em contacto com o seu serviço de Assistência Técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

► A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico, mas não danos de transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de Assistência Técnica.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado pela prestação de um serviço ao abrigo da mesma. O mesmo se aplica a peças substituídas e reparadas.

Eventuais danos e falhas já presentes no momento da entrega devem ser notificados imediatamente após a desembalagem ou, o mais tardar, dois dias após a data de compra.

Depois de expirada a garantia, as reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 93491

Receitas

Creme de legumes

2 - 4 pessoas

Ingredientes

- 2 - 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g cebolas
- 200 g batatas (são mais adequados os tipos de batata mais farinhenta)
- 200 g cenouras
- 350 - 400 ml caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz moscada
- 5 g salsa

Preparação

1) Descascar a cebolas e picar. Lavar as cenouras, descascar e cortar às rodelas. Descascar as batatas, lavar e cortar em cubos com aprox. 2 cm.
2) Aquecer óleo num tacho, cozinhar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as cenouras e as batatas, cozer. Verter caldo suficiente para cobrir bem os legumes e deixar cozer em lume brando durante 10-15 minutos. Se necessário adicionar mais caldo caso os legumes deixem de estar cobertos.
3) Lavar a salsa, secar e retirar os talos. Cortar a salsa em pedaços grosseiros e adicionar à sopa. Passar com a varinha mágica ❺ durante aprox. 1 minuto. Temperar com sal, pimenta e noz moscada ralada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 - 20 g gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g polpa de abóbora (a mais adequada é a abóbora Hokkaido, visto a casca ficar macia ao cozer e não ser preciso por isso descascar)
- 250 - 300 ml leite de coco
- 250 - 500 ml caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

1) Descascar a cebola e picar; fazer o mesmo com o alho. Descascar o gengibre e picar finamente. Primeiro saltear a cebola e o gengibre em óleo quente. Após 2 minutos adicionar o alho e cozinhar um pouco mais.
2) Limpar bem a abóbora com uma escova para legumes, passando por água morna; de seguida cortar em cubos de 2-3 cm. (Se for utilizado outro tipo de abóbora que não a Hokkaido, esta deve ser também descascada). Adicionar os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e cozer. Encher com metade do leite de coco e caldo de legumes suficiente para cobrir bem a abóbora. Com a tampa fechada, deixar cozinhar em lume brando por aprox. 20-25 minutos. Fazer em puré com a varinha mágica ❺. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

PT

Compota doce de frutos

Ingredientes

- 250 g morangos ou outros frutos (frescos ou congelados)
- 1 pacotinho (aprox. 125 g) de açúcar para geleia sem aquecer
- 1 gotas de sumo de limão
- 1 pitada do miolo de uma vagem de baunilha

Preparação

1) Lavar e preparar os morangos, removendo os caules verdes. Deixar secar bem sobre uma peneira para que a água em excesso possa escorrer e a compota não fique demasiado líquida. Cortar os morangos maiores em pedaços menores.
2) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
3) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
4) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
5) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica ❺ por 45-60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 1 minuto e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
6) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

- 350 g natas
- 200 g chocolate amargo (> 60% de teor de cacau)
- ½ vagem de baunilha (miolo)

Preparação

1) Deixar levantar fervura das natas, esfarelar o chocolate e derreter em lume brando junto com as natas. Raspar o miolo de meia vagem de baunilha e adicionar à massa.
2) Colocar no frigorífico e refrigerar até solificar.
3) Antes de servir utilizar a batedeira ⑩ até ficar cremoso.

Conselho: É delicioso com frutos frescos.

Maionese

Ingredientes

- 200 ml óleo vegetal neutro, por ex. óleo de colza
- 1 ovo (gema e clara)
- 10 g vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

1) Colocar o ovo e o sumo de limão num copo misturador, segurar a batedeira ⑩ verticalmente no copo e premir o botão Turbo ❸.
2) Verter lentamente o óleo num fio uniforme (no espaço de aprox. 1:30 minutos) para que o óleo se misture bem com os outros ingredientes.
3) De seguida temperar a gosto com sal e pimenta.

Index

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

 **WARNING**

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ► Use the appliance exclusively for intended purposes.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- ► Risks can can be engendered if the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
2) Remove all packing material.
3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

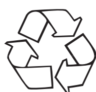
NOTICE

► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.

► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

❶ Speed regulator
❷ Switch (Standard Speed)
❸ Turbo-Switch (High Speed)
❹ Motor unit
❺ Hand blender

Illustration B (liquidiser):

❻ Bowl lid
❼ Blade
❽ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

❾ Whisk holder
❿ Whisk

Illustration D (accessories):

⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II ▣
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	 700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ► Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220–240 V ~ / 50 Hz.
- ► Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance .
- ► Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ► If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ► Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ► Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ► To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ► This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ► The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ► Do not attempt to open the hand blender’s motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.

Never immerse the blender’s motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Disconnect the appliance from the mains power supply
  - when the appliance is unsupervised,
  - when you are cleaning the appliance,
  - when you are assembling or dismantling it.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

Utilisation

NOTICE

- ► With the measuring beaker ⓫ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximun of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⓫.
- ► Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⓫, you can remove the base of the measuring beaker ⓫ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⓫ is also closed.

- ■ With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ► Do not use this hand blender ❺ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

- ■ With the whisk ❿ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ❿ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.
- ■ With the liquidiser, comprising of the blade ❼, bowl ❽ and bowl lid ❻, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ► Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

► Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

To assemble the hand blender

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Place the hand blender ❺ on the motor unit ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the hand blender ❺ until the arrow on the motor unit ❹ points to the symbol 🔒.

Assembling the wire whisk

■ Insert the whisk ❿ into the whisk holder ❾.

■ Place the so assembled whisk ❿ onto the motor block ❹ so that the arrow points to the symbol 🔓 Turn the motor block ❹ until the arrow points at the symbol 🔒.

Assembling the liquidiser

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

► The blade ❼ is extremely sharp! Handle it with great care.

■ Carefully place the blade ❼ onto its retainer in the bowl ❽. Turn the blade ❼ a little until it slides onto the holder.

NOTICE

► The blade ❼ is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade ❼ is only sits firmly when the bowl lid ❻ is put on.

■ Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ❽.

NOTICE

► NEVER fill the bowl ❽ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.

■ Place the bowl lid ❻ onto the bowl ❽ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ❽ must be guided into the rail on the bowl lid ❻. Please ensure that the blade ❼ is correctly engaged in the bowl lid ❻.

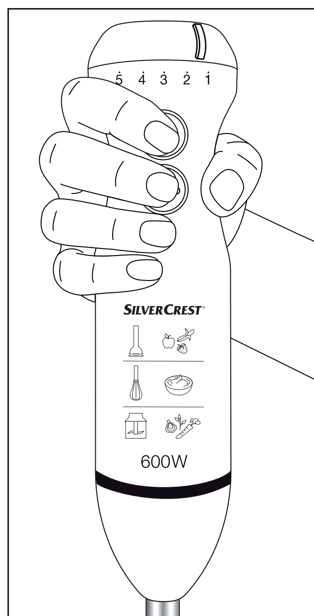
■ Place the motor unit ❹ on the bowl lid ❻ so that the arrow points to the symbol 🔓. Turn the motor unit ❹ until the arrow points to the symbol 🔒.

NOTICE

► Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ❽ you can remove the base of the bowl ❽ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ❻ and motor unit ❹ and, if needs be, the blade ❼. Loosen the base of the bowl ❽ and then place it onto the bowl ❽.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

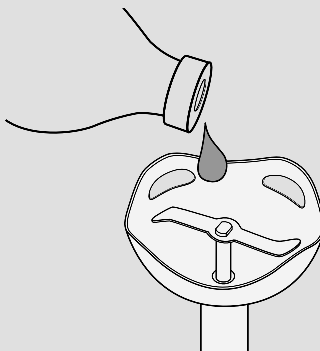
► When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ❶ to position "5".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

1) Insert the plug into a mains power socket.
2) Press and hold the switch ❷ to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of “5” to increase the speed. Slide the speed regulator ❶ in the direction of “1” to reduce the speed.
3) Press and hold the turbo-switch ❸ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ❸ the maximum processing speed is available immediately.
4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

NOTICE

► Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients		**max. amount**	**Processing time**	**SPEED**
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Cleaning

⚠ **WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

► Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.

► Under no circumstances may the motor unit ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ **WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!**

► To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ❼. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

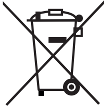
WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.

► Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

1) Disconnect the power cable.
2) Clean the motor block ❹ and the whisk holder ❾ with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block ❹. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
3) Clean the blender ❺, the bowl lid ❻, the bowl ❽, the whisk ❿, the measuring beaker ⓫ and the blade ❼ thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean water.
4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity



In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC

The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- ► The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 93491

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 93491

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender ❺ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ❺ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
3) Add a dash of lemon juice.
4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ❺ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute and then purée it again for 60 seconds.
6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ❸.
2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

⚠ **WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

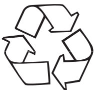
HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

❶ Geschwindigkeitsregler
❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

❻ Schüssel-Deckel
❼ Messer
❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II ⧈
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Die Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

Verwendung

HINWEIS

- ► Mit dem Messbecher ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.
- ► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

- Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

- Mit dem Schneebesen ❿ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ❿ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

► Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie den Stabmixer ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

■ Setzen Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾.

■ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Das Messer ❼ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽. Drehen Sie das Messer ❼ dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

► Das Messer ❼ sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer ❼ sitzt erst ganz fest, wenn der Schüssel-Deckel ❻ aufgesetzt wird.

■ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

HINWEIS

► Befüllen Sie die Schüssel ❽ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

■ Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ❼ korrekt in den Schüssel-Deckel ❻ greift.

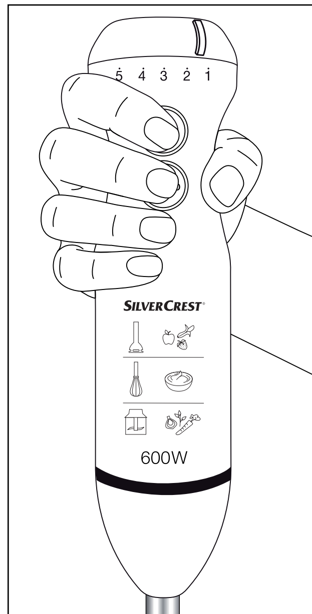
■ Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

HINWEIS

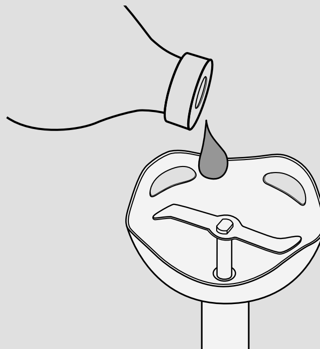
► Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

HINWEIS

► Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs-zeit	Geschwindig-keit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan	1 cm	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

⚠ **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ► Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ► Sie dürfen den Motorblock ❹ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ► Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

1) Ziehen Sie den Netzstecker.
2) Reinigen Sie den Motorblock ❹ und den Schneebesen-Halter ❾ mit einem feuchten Tuch.
   Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ❹ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
3) Reinigen Sie den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻, die Schüssel ❽, den Schneebesen ❿, den Messbecher ⓫ und das Messer ❼ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung



Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 93491

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 93491

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 93491

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer ❺ für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❺ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer ❺ 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60% Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ③ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 09 / 2013 · Ident.-No.: SSMS600C3-072013-2

IAN 93491

5